



Agricoltura in festa

2^a festa nazionale
di **COPAGRI**
Cooperazione Produttori Agricoli

PRESENTA:

**Birra
Agricola**

1° festival nazionale

&

**Tra Monti
e Colline**

*delizie, profumi e incanti
delle nostre terre*



**Abbadia di Fiastra
21-22-23 Ottobre '11**

INGRESSO LIBERO



PROGRAMMA

Venerdì 21 ottobre 2011

Ore 16.00

Cerimonia d'apertura

Ore 17.00

Convegno

Quale futuro alla luce della proposta legislativa sulla riforma della PAC.

Presiede:

Mario Serpillo

Vicepresidente COPAGRI.

Apertura lavori:

Andrea Passacantando

Presidente COPAGRI Macerata.

Saluto del Sindaci di Tolentino e Urbisaglia

Intervengono:

Giovanni Bernardini

Presidente COPAGRI Marche.

Antonio Pettinari

Presidente Provincia di Macerata.

Paolo Petrini

Vicepresidente Regione Marche.

Ore 18.00

**Intervento del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
On. Francesco Saverio Romano.**

Conclusioni:

Franco Verrascina

Presidente COPAGRI.

Ore 19.00

Un'aquila per l'Aquila

Presentazione dell'opera di Giuseppe Gentili che verrà battuta all'asta per la ricostruzione de L'Aquila.



Ore 20.30

Castello della Rancia - Tolentino (MC)

Premio "Valore Rurale 2011"

La Copagri premia le aziende che si sono distinte con la loro attività apportando valore al mondo rurale e a tutto il comparto.

Momento musicale

Quartetto d'archi a cura della Scuola di Musica "Liviabella" di Macerata.

Degustazione di Gala con piatti tipici

(su prenotazione).

Menù:

- *Pera brasata al Rosso Piceno.*
- *Crema al pecorino di Pian di Pieca,*
- *Tricotta alle erbe.*
- *Medaglioni di pizza al formaggio.*
.....
- *Zuppa di cicerchia e crostino al ciauscolo.*
- *Gnocchi di Colfiorito con verza e pancetta.*
di Visso.
- *Tagliatelle all'oca.*
.....
- *Girello di manza marchigiana e cardi alla*
birra agricola .
- *Spezzatino di cinghiale della selva.*
.....
- *Mele renette al Castru Vecchiu.*
- *Carciofi Ripassati.*
.....
- *Crescia sfogliata in salsa di cachi.*

Vini:

- *Castru Vecchiu Colli Maceratesi Ribona DOC.*
Cantina Saputi, Colmurano.
.....
- *Barbanera Esino Rosso DOC.*
Cantina Brocani, Staffolo.



PROGRAMMA

Sabato 22 ottobre 2011

Ore 9.00

Tavola Rotonda:

**"La Birra Agricola:
Innovazione di Prodotto
e di Processo"**

Presiede:

Giuseppino Santoianni

Vicepresidente COPAGRI.

Apertura dei Lavori: **Giovanni Bernardini**

Presidente COPAGRI Marche.

Introduzione:

Alessandro Ranaldi

Vicepresidente Vicario COPAGRI.

Intervengono:

Emilio Landi

Presidente del marchio Birragricola.

Fabio Giangiacomi

*Presidente Consorzio Italiano Produttori
dell'Orzo e della Birra (COBI).*

Marco Tamba

Birrificio La Mata - Solarolo (Ra).

Paolo Petrini

*Vicepresidente Regione Marche /Assessore
Agricoltura Forestazione e Pesca.*

On. Paolo De Castro

*Presidente Commissione Agricoltura
Parlamento Europeo.*

Conclusioni:

Franco Verrascina

Presidente COPAGRI.

Modera:

Marco Frittella

Caporedattore TG1 RAI.

**Degustazione prodotti tipici a cura
dell'Istituto Alberghiero di Cingoli (Mc).**



Ore 19.00

Concerto Live

I Ritratti di Musicultura

"Bruno Lauzi" *Questo piccolo grande uomo.*
Organizzato in collaborazione con Musicultura.

Bruno Lauzi è sempre stato un personaggio inconsueto, definito da molti suoi colleghi "un vero anticonformista". Il cantautore ha lasciato pagine bellissime nel grande libro della storia della canzone popolare avendo tra l'altro firmato indimenticabili brani, soprattutto per voci femminili: Mia Martini, Vanoni, Mina, Marcella, Identici, Donaggio, Nomadi. Come poi non ricordare le canzoni scritte e interpretate da lui stesso: *Ritornerai*, *Se tu sapessi*, *Il poeta*.. Lo spettacolo illustra i vari aspetti dell'artista: l'interprete, il cantautore e l'autore proponendo sonorità attuali, senza alterare minimamente la struttura e l'atmosfera delle canzoni originali.



MUSICULTURA
presenta
"BRUNO LAUZI"
questo piccolo grande uomo
una proposta
di
Piero Cesanelli
con la partecipazione de
La Compagnia:
Adriano Taborro (*chitarra, violino, mandolino*)
Paolo Galassi (*basso, mandolino*)
Riccardo Andrenacci (*batteria*)
Kasta (*chitarra, voce, armonica*)
Roberto Picchio (*fisarmonica*)
Valentina Guardabassi (*voce*)
Alessandra Rogante (*voce*)
Ezio Nannipieri (*voce*)
Piero Cesanelli (*voce, arrangiamenti*)
Narratrice: **Fulvia Zampa**
Voce recitante: **Piero Piccioni**

PROGRAMMA

Domenica 23 ottobre 2011

Ore 10.00

“L’orzo dal Campo al Boccale”

*Seminario di approfondimento
per la produzione Birra Agricola.*

Disciplinare di produzione

Emilio Landi

Presidente del marchio Birragricola.

Produrre l’orzo

Rodolfo Santilocchi

*Preside Facoltà di Agraria Università
Politecnica delle Marche.*

Il processo di maltazione

Nicola Gabrielli

Mastro Birraio.

Il processo di birrificazione

Nicola Gabrielli

Mastro Birraio.

Ore 14.30

**Esibizione Gruppo di Rievocazione
Storica di San Ginesio**

*Con figuranti, tamburini e sbandieratori
dimostrazioni di tiro con l’arco medievale.
A cura dell’Associazione Tradizioni Ginesine.*

Ore 15.30

*Spettacolo del gruppo Folkloristico
“Li Pistacoppi” di Macerata.*

Ore 18.00

S. Messa presieduta da

S.E.R. Mons. Claudio Giuliodori

*Vescovo di Macerata, Tolentino, Recanati,
Cingoli e Treia.*



LABORATORI

**Da sabato 22 a domenica 23
per tutto il giorno**

**Laboratori tra Arte e Tradizioni (per
grandi e piccini - partecipazione libera).**

Arte e Birra

*L'artista marchigiano **Patrizio Moscardelli** ci insegna a dipingere con la birra.*

L'arte dell'intreccio

La cesteria MA.GA.ME. di Maria Gabriella Mercuri di Corridonia ci insegna a lavorare ed intrecciare vimini e midollino.

La terra e le nostre mani

*L'artigiano **Alessandro Lisa** di Monteprandone ci insegna l'arte di lavorare la creta.*

Fischi & fischietti

*L'artigiano **Antonio Stangoni** ci insegna a creare fischietti in terracotta.*

Con il conio e la forgia

L'Associazione Tradizioni Ginesine ci insegna a coniare monete.

APPUNTAMENTI COL GUSTO

Sabato, 22 ottobre 2011

Ore 15.00

**Percorso didattico: come si fa
il Parmigiano Reggiano (per i più piccini).**
a cura di Copagri Emilia Romagna.

Ore 16.00

**Introduzione: Prevenzione della Salute
attraverso una corretta alimentazione.**

Dott. Paolo Bellingeri

*(Associazione "Cibo è Salute" www.kousmine.eu)
Medico coordinatore clinico Unità di Cure
palliative ASL ambito territ. di Acqui terme,
Ovada, Novi Ligure.*

**Assaggi e comparazione di oli di oliva alla
ricerca della qualità**

Dott.ssa Barbara Alfei

ASSAM Marche

In collaborazione con OLEA e AMPO.

*Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli.
(su prenotazione max 40 partecipanti).*



Ore 17.30

... i brillanti vini!

degustazione guidata di una selezione di pregiati vini marchigiani a cura di AIS Macerata e Produttori Vitivinicoli.

(su prenotazione max 40 partecipanti)

Conduce:

Cesare Lapadula - Delegato Associazione Italiana Sommelier di Macerata.

Ore 20.30

Castello della Rancia - Tolentino (MC)

Degustazione di Gala con piatti tipici.

(su prenotazione) Menù a pag. 3.

APPUNTAMENTI COL GUSTO

Domenica, 23 ottobre 2011

Seduta Ufficiale di Assaggio Oli d'oliva

A cura di OLEA.

(riservato agli assaggiatori professionisti).

Ore 15.00

Percorso didattico: come si fa

il Parmigiano Reggiano *(per i più piccini).*

a cura di Copagri Emilia Romagna.

Ore 16.00

... a tutta birra!

Degustazione guidata di una selezione di Birre Agricole di filiera cortissima (ingredienti e processo di fermentazione ottenuti in azienda) a cura di COBI Consorzio Produttori Orzo e Birra in collaborazione con AIS Macerata e Produttori di Birra Agricola.

(su prenotazione max 40 partecipanti).

Conduce:

Cesare Lapadula - Delegato Associazione Italiana Sommelier di Macerata.





FATA
ASSICURAZIONI



VELO
GROUP

OSRA Adriatica

OSRA lo sa, ... OSRA lo fa!

Soluzioni software per Studi Commerciali, Consulenti del Lavoro,
Aziende ed Associazioni di Categoria.



D-Motica





BNL

Gruppo BNP PARIBAS

Prometeo
LUCE E GAS PER LE MARCHE



ultra
energy

ultragas

Numero verde: 800-388788

AGROSERVICE
S.p.A.

una spinta per un futuro migliore

brocani

AZIENDA VITIVINICOLA

C.A.C.C.

Carburanti Agricoli di Corradini Sergio & C.
Corridonia - Tel. 0733.433735



CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA



Carpineti



**Associazione
Tradizioni
Sanginesine**

Liviabella
Scuola di Musica

Macerata

www.scuolaliviabella.org





1° Festival della Birra Agricola

10 produttori di Birra Agricola (filiera cortissima con ingredienti e processo di fermentazione ottenuti in azienda) provenienti dalle Marche e dalle altre regioni italiane con oltre 50 tipi di Birra diversi di altissima qualità

Stand gastronomici

Per tutta la durata della manifestazione funzioneranno stand gastronomici per accompagnare con gusto le birre agricole:

Grigliate di carne bovina marchigiana e di maiale della marca

a cura della Pro Loco di Urbisaglia

Tigelle e crescentine

a cura di Copagri Emilia Romagna



Tra monti e colline: delizie, profumi e incanti delle nostre terre

VI mostra mercato di prodotti tipici e artigianato rurale

Oltre 60 produttori marchigiani sezione produttori regionali.

Festa in cortile con gruppi storici e folkloristici

Informazioni e prenotazioni:

www.tipicomarche.it

mail: tipicomarche@copagri.mc.it

tel: 0733 235523 - fax 0733 025152

cell. 328 2267203 - 335 7457408



birraagricola

Comuni che hanno aderito all'evento:

Montefano
Caldarola
Loro Piceno
Recanati
Belforte del Chienti
Mogliano
Ripe S. Ginesio

Camporotondo
Cingoli
Colmurano
Cessapalombo
Petriolo
Corridonia
M.S.Martino
Tolentino

San Ginesio
Urbisaglia
Gualdo
Sant'Angelo in P.
Penna S. Giovanni
Serrapetrona
Sarnano





**MINISTERO POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**



Con partecipazione
comunitaria
P.S.R. 07-13 - Mis. 1.1.1.B



Regione
Marche



Provincia
di Macerata



Camera di Commercio
di Macerata



CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli

Info: Tel. 071.82774 - 335.745.7408

E-mail: segreteria@copagri.it

www.copagri.it